

ŚNIADANIA:
BREAKFAST:

Jajecznica z 3 jaj, boczek, ser żółty, pomidor, ogórek, szczypiorek, masło, pieczywo 18,90 zł
3 scrambled eggs, bacon, cheese, tomato, cucumber, chives, butter, bread

Omlet z 2 jaj, 2 dżemy własnej roboty, masło, pieczywo 14,90 zł
2 eggs omelette, 2 homemade jams, butter, bread

Omlet z 2 jaj z suszonymi pomidorami, brokułem, cukinią i cebulką 12,90 zł
2 eggs omelette with dried tomatoes, broccoli, zucchini and onion

PRZYSTAWKI PIWNE:
STARTERS:

Paluchy piwne z sosami (3 sztuki) 12,90 zł
Beer fingers, a'la grissini with sauces (3 pieces)

Tatar z gęsiny podawany z ogórkiem, cebulką oraz chlebkiem własnego wypieku 15,90 zł
Goose tartare served with pickled cucumber, onion and beer bread

Domowy smalec z karkówką i śliwką podany z ogórkiem, cebulką oraz chlebkiem piwnym 8,90 zł
Homemade lard with plum served with cucumber, onion and slice of country bread

Gęsie pipki – konfitowane żołądki z gęsi podane na karmelizowanym buraku z sosami: chrzanowym i żurawinowym z chilli oraz chlebkiem piwnym 14,90 zł
Confit goose gizzards served on caramelized beetroot with horseradish and cranberry - chilli sauces and beer bread

Service is not included.

Pieczony ziemniak po polsku podany z twarożkiem ziołowym z pesto i chipsami z bekonu **13,90 zł**
Baked potato with cottage cheese, herbal pesto and bacon chips

Deska piwno-wódeczkowa - tatar z gęsiny, 800g pasztet i smalec własnej roboty, ogórek, cebulka, marynaty, roladka wiejska z musem chrzanowym, twarożek z pesto, chlebek wiejski **69,00 zł/4osoby**
"Beer-vodka" board - goose tartare, homemade pate and lard, cucumber, onion, marinades, pork roll with horseradish, country bread

DANIE DNIA 25 ZŁ

zupa + drugie danie - zapytaj kelnera

MAKARONY I KOPYTKA:

PASTA AND POTATO DUMPLINGS:

Makaron Penne z gęsiną w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami, cebulką, czosnkiem i świeżym majerankiem **18,90 zł**
Penne pasta with goose and cream sauce with dried tomatoes, onion, garlic and fresh marjoram

Makaron Penne z kurczakiem w pesto pietruszkowym z cukinią, cebulką, pomidorkami koktajlowymi i camembertem **18,90 zł**
Penne pasta with chicken, parsley pesto, zucchini, onion, cocktail tomatoes and camembert

Makaron Penne z borowikami, cebulką i świeżą pietruszką **19,90 zł**
Penne pasta with boletus, onion and fresh parsley

lub z sosem borowikowo – śmietanowym **21,90 zł**
or with boletus – cream sauce

Kopytka własnej roboty z sosem borowikowo – śmietanowym **19,90 zł**
Homemade potato dumplings served with boletus – cream sauce

Service is not included.

**PIEROGI WŁASNEJ ROBOTY:
HOMEMADE DUMPLINGS:**

***Pierogi z mięsem, okraszone boczkiem,
cebulką i kapustą zasmażaną*** **7 szt./18,90 zł**
Dumplings with meat, topped with bacon and onion, fried cabbage

Pierogi ruskie okraszone boczkiem i cebulką **7 szt./17,90 zł**
*Dumplings with cottage cheese and potatoes
topped with bacon and onion*

Pierogi z kurczakiem, suszonymi pomidorami i cebulką **7 szt./19,90 zł**
podane z sosem serowym
*Dumplings with chicken, dried tomatoes and onion served with cheese
sauce*

Pierogi z gęsiną i sosem żurawinowym **7 szt./21,90 zł**
Dumplings with goose and cranberry sauce

Pierogi ze szpinakiem, czosnkiem, fetą i **7 szt./19,90 zł**
śmietanowym sosem z dodatkiem sera pleśniowego
Dumplings with spinach, feta and garlic with blue cheese sauce

Pierogi z ziemniakami i cebulką podane **7 szt./19,90 zł**
z sosem borowikowo – śmietanowym
Dumplings with potatoes and onion served with boletus-cream sauce

Service is not included.

ZUPY:
SOUPS:

Żurek z białą kielbasą i chlebkiem piwnym <i>Old Polish rye flour soup with white sausage, beer bread</i>	11,90 zł
Kremowa zupa porowo-serowa z mięsem mielonym <i>podana ze szczypiorkiem oraz chlebkiem piwnym</i> <i>Cheese and leek soup with minced meat</i> <i>served with chives and beer bread</i>	12,90 zł
Krem z białych warzyw z dodatkiem gruszki doprawiony gałką <i>muszkatołową podany z prażonymi pestkami dyni i opiekaną gruszką</i> <i>Cream of white vegetables with the addition of pear seasoned with</i> <i>nutmeg served with roasted pumpkin seeds and sautéed pear</i>	10,90 zł
Rosół z gęsi z żółdkami gęsimi podany z domowymi kluskami <i>Goose broth with goose gizzards served with</i> <i>homemade drop dumplings</i>	10,90 zł
Zupa dnia <i>The soup of the day</i>	8,90 zł

CHLEBKI PIWNE:
BEER BREAD:

Serowy – zapiekany z pesto pietruszkowym, trzema gatunkami sera, świeżymi ziołami oraz rukolą <i>Cheese – baked with basil pesto, three tape of cheese,</i> <i>fresh herbs and aragula, sprinkled with olive oil</i>	mały duży	19,90 zł 29,90 zł
Wiejski – zapiekany z ziołami, pesto pietruszkowym, boczkiem, kurczakiem, serem camembert i rukolą <i>Rural – baked with herbs, bacon, chicken, onion, cheese</i> <i>camembert, sprinkled with olive oil</i>	mały duży	19,90 zł 29,90 zł

Service is not included.

DANIA Z DROBIU:
POULTRY DISHES:

Filet z kurczaka Sous Vide **28,90 zł**
***podany z pesto pietruszkowym na warzywach grillowanych
ze świeżymi ziołami z puree ziemniaczano - chrzanowym***
*Sous Vide chicken fillet served with parsley pesto on grilled vegetables with
fresh herbs and potato – horseradish puree*

Pierś z kaczki Sous Vide **32,90 zł**
***podana na musie marchewkowo - imbirowym z
sałatką z gruszki, jabłuszka, cebuli, suszonej śliwki i majeranku z
sosem karmelowo-piwnym i ziemniakami***
*Sous Vide duck breast served on carrot-ginger mousse with pear, apple, onion,
dried plum and marjoram salad with caramel-beer sauce and potatoes*

Bigos z gęsi duszonej w kiszzonej kapuście i piwie z **21,90 zł**
***dodatkiem jałowca oraz miodu podany z pieczonym ziemniakiem z
twarożkiem ziołowym***
*Goose meat braised in sauerkraut and beer with addition of juniper and honey
served with baked potato and herbal cottage cheese*

Service is not included.

DANIA Z WIEPRZOWINY:
PORK DISHES:

Schabowy Gigant z kostką podany z **29,90 zł**
kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi
*Pork chop the biggest served with fried cabbage
and roasted potatoes*

Karkówka duszona w naszym piwie w sosie **29,90 zł**
borowikowo - śmietanowym z dodatkiem boczku podana z
puree ziemniaczano – chrzanowym, ogórkiem, cebulką i
domowymi buraczkami
*Pork shoulder braised in our beer in boletus – cream sauce with bacon
served with potato – horseradish sauce, cucumber, onion and
homemade beetroots*

Pieczona golonka marynowana w naszym piwie
z kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi **8,00 zł/100g**
*Pork knuckle marinated in our beer served with fried
cabbage and roasted potatoes*

Pieczona golonka marynowana w naszym piwie
podana z chlebkiem piwnym **7,00 zł/100g**
*Roasted pork knuckle marinated in our beer
served with beer bread*

Service is not included.

DANIA Z WOŁOWINY:
BEEF DISHES:

Stek Ribeye – antrykot wołowy podany z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem i pesto, warzywami z dodatkiem świeżych ziół oraz kaszubskiej oliwy **69,00 zł**

Ribeye steak served with baked potato with cottage cheese and pesto, vegetables with addition of fresh herbs and Kashubian oil

T-Bone stek z holenderskiej wołowiny podany z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem i pesto, warzywami z dodatkiem świeżych ziół oraz kaszubskiej oliwy **98,00 zł**

T-Bone steak served with baked potato with cottage cheese and pesto, vegetables with addition of fresh herbs and Kashubian oil

Stek Sirloin podany z pieczonym ziemniakiem z twarożkiem i pesto, warzywami z dodatkiem świeżych ziół oraz kaszubskiej oliwy **69,00 zł**

Sirloin steak served with baked potato with cottage cheese and pesto, vegetables with addition of fresh herbs and Kashubian oil

Service is not included.

RYBY:

FISH:

Dorsz w sezamie podany z pesto pietruszkowym na grillowanych warzywach ze świeżymi ziołami oraz pieczonymi ziemniakami **28,90 zł**
Cod with sesame served with parsley pesto on grilled vegetables with fresh herbs and roasted potatoes

Dorsz zapiekany pod pesto z papryki i suszonych pomidorów podany z puree brokułowo - ziemniaczanym **31,90 zł**
Roasted cod under red peppers - dried tomato pesto served with broccoli - potato puree

Halibut smażony podany z dipem jabłkowym, karmelizowaną pietruszką i marchewką oraz puree z białych warzyw, skropiony oliwą miętowo – szczypiorkową **32,90 zł**
Fried halibut served with apple dip, caramelized parsley root and carrot, white vegetables puree, sprinkled with mint – chives olive

Service is not included.

SALATKI:

SALADS:

Salatka z kurczakiem

26,90 zł

Mix салат, kurczak, suszony pomidor, czerwona cebula, cukinia, prażone pestki dyni, seler, sos limonkowy z kolendrą, chlebek piwny

Salad with chicken

Salad mix, chicken, dried tomato, red onion, roasted pumpkin seeds, celery, courgette, lime sauce with coriander, beer bread

Salatka z wędzonymi półgęskami

28,90 zł

Mix салат, wędzone na zimno półgęski, śliwka marynowana w naszym piwie, melon miodowy, sos żurawinowo – śliwkowy, chlebek piwny

Salad with smoked goose breast

Salad mix, cold smoked goose breast, plum marinated in our beer, honey melon, cranberry-plum sauce, beer bread

Salatka z kozim serem

26,90 zł

Gotowane buraki, mix салат z rukolą, opiekany ser kozi, gruszka, pestki dyni, lekki, miodowy winegret, chlebek piwny

Boiled beets, salad mix with arugula, roasted goat cheese, pear, pumpkin seeds, light, honey vinaigrette, beer bread

Service is not included.

DESERY:
DESSERTS:

Kawowe marzenie - deser na bitej śmietanie z kawą, bezą i orzechami 9,90 zł
The coffee dream - whipped cream with coffee, meringue and nuts

Lody piwne własnej produkcji ze słonecznikiem, 16,90 zł
podane z sosem pomarańczowo-karmelowym z kardamonem,
bakaliami, bezą i bitą śmietaną
Homemade beer ice cream served with orange-carmel sauce,
cardamon, delicacies, sunflower seeds and meringues

Lody waniliowe 3 gałki podane z musem malinowym 13,90 zł
i bitą śmietaną
Vanilla ice cream 3 knobs served with raspberry mousse
and whipped cream

Brownie na ciepło podane z gorącą, gorzką czekoladą, płatkami migdałów, 12,90 zł
pomarańczą i bitą śmietaną
Brownie served with hot, dark chocolate, almond flakes, orange
and whipped cream

Sernik na zimno na kruchym czekoladowym spodzie z galaretką malinową 11,90 zł
podany z sosem malinowym oraz bitą śmietaną
Cheesecake on crisp chocolate bottom with raspberry jelly
served with raspberry sauce and whipped cream

Service is not included.

KAWA I HERBATA:
COFFEE AND TEA:

<i>Kawa czarna/biała</i> <i>Black or white coffee</i>	<i>8,50 zł</i>
<i>Espresso</i>	<i>9,50 zł</i>
<i>Doppio espresso</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>10,50 zł</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>10,50 zł</i>
<i>Latte macchiato smakowe</i> <i>Latte macchiato flavoured</i>	<i>11,50 zł</i>
<i>Kawa po irlandzku</i> <i>Irish Coffee</i>	<i>19,50 zł</i>
<i>Frappe z bitą śmietaną i czekoladą</i> <i>Frappe with whipped cream and chocolate sauce</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Frappe smakowe</i> <i>Frappe flavoured</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Herbata czarna/smakowa</i> <i>Black or flavoured tea</i>	<i>6,50 zł</i>
<i>Herbata liściasta w dzbanku</i> <i>Leaf tea served in a teapot</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Czekolada z bitą śmietaną</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	<i>15,50 zł</i>

Service is not included.

NAPOJE ZIMNE:
COLD DRINKS:

Pepsi cola, Mirinda, 7 Up, Shweppes	0,2l - 7,00 zł; 0,5l - 9,00 zł
Woda Górską Natura <i>Water Górską Natura</i>	0,3 l - 7,50 zł; 0,5l - 9,00 zł
Sok Toma (4 smaki) <i>Juice Toma (4 tastes)</i>	0,2l - 5,00 zł
Sok pomidorowy Toma butelka	0,2l - 7,00 zł
Lipton Lemon, Peach	0,5l - 9,00 zł
Red Bull	0,25l - 14,00 zł
Letni Lubrow (Piwniczne + 7 Up) <i>Lubrow's shandy</i>	0,5l - 12,00 zł
Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix) <i>Fresh fruit juice (orange, grapefruit or mix)</i>	0,25l - 15,00 zł

GRZAŃCE:
MULLED BEER AND WINE:

Piwo grzane - Piwniczne podane z miodem, pomarańczą, goździkami i cynamonem <i>Mulled beer served with honey, orange, cloves and cinnamon</i>	0,5l - 15,00 zł
Wino grzane – Grzaniec Galicyjski podany z pomarańczą, goździkami i cynamonem <i>Mulled wine served with orange, cloves and cinnamon</i>	0,2l - 15,00 zł

Service is not included.